



Spécial Dioul Sammira

باللغة العربية والفرنسية

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Sommaire

- | | |
|----|--|
| 3 | Bourek à la viande hachée |
| 5 | Bourek au fromage |
| 7 | Bourek aux pommes de terre |
| 9 | Tourte à la viande hachée et au fromage |
| 11 | Tourte aux épinards |
| 13 | Bourek aux crevettes et à la sauce rouille |
| 15 | Bourek aux sardines |
| 17 | Bourek aux épinards |
| 19 | Bourek à l'espadon |
| 21 | B'rik aux œufs |
| 23 | Bourek à la Béchamel et aux champignons |
| 25 | Petits cigares farcis en sauce |
| 27 | Bastila salée |
| 29 | M'hancha à la viande hachée |
| 31 | Le turban d'Ali Baba |
| 33 | Bourek aux Pommes de terre et au poulet |
| 35 | Cake au Dioul (viande hachée et poulet) |
| 37 | Bourek aux Merguez |
| 39 | Tourte de Dioul au thon |
| 41 | Cigares aux pistaches |
| 43 | Bourses de Dioul |
| 45 | Bestila sucrée |
| 47 | Tartelettes de Dioul aux amande effilées |
| 49 | Zig-Zag aux amandes |
| 51 | Anamet El Cadi aux fruits secs |
| 53 | Barquettes de Dioul aux pommes farcies |
| 55 | M'Kamat Fi H'djar Yemah |
| 57 | Enveloppes aux noix et aux noisettes |
| 59 | Feuilletés aux amandes et aux pistaches |
| 61 | M'Hancha |
| 63 | Dioul |



Bourek au fromage

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 300 g de viande hachée
- 300 g de fromage râpé (gruyère de préférence)
- 1 oignon
- 1/2 C. à café de Poivre noir
- 2 C. à soupe de smen
- 1 bouquet de persil
- Sel
- Huile pour friture

PREPARATION

- 1- Mélanger la viande hachée, l'oignon râpé, le poivre et le sel.
Faites revenir le tout avec 2 C. à soupe de smen, pendant 10 mn, jusqu'à ce que le jus soit bien absorbé.
Hors du feu, ajouter le persil et le fromage.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce.
Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas trop chaude, dorer des deux côtés, égoutter, puis servir chaud avec des tranches de citron.

بوراك بالجبن

كيفية التحضير

1. أخلطي اللحم المرحي و البصل المهشم و الفلفل الأسود و الملح، حمصي الكل مع ملعقة من سمّن في مقلاة على نار هادئة مدة 10 دقائق حتى ينشف العصير المتواجد في قاع المقلاة، بعد الطهي ضيفي البقدونس و الجبن.
2. إفتحّي أوراق الديول و ضعي على حافة كل واحدة ملعقة أكل من الحشو، إملوي جانبي الورقة على الحشو لتحصيلي على شكل مستطيل ثم أديري طولها على الحشو لتحصيلي على شكل سيجار، ضعي الحبات على صينية.
3. ضعي زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة و اقلي البوراك على حافته حتى يكسب اللون الذهبي، قطّعيه من المنتصف، صعد على طبق.

المقادير

- 1 كغ لحم ديول (سهرتا)
- 300 غ لحم مرحي
- 300 غ جبن مبشور
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل
- 2 ملاعق أكل من السمّن
- 1 ملعقة من البقدونس
- 1 كغ لحم ديول
- 1 كغ لحم ديول

مدونة كتب الطبخ

<http://benghudaexclusive.blogspot.com>





Bourek aux pommes de terre

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg de pommes de terre
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 C. à café de poivre rouge
- 2 pincées de poivre noir
- 1 C. à café bien pleine de cumin (Kemoun)
- Sel
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Pelez et coupez les pommes de terre en deux. Lavez-les et salez-les puis faites-les cuire à la vapeur.
- 2- Une fois cuites, réduisez-les en purée, en les écrasant avec une fourchette ou en les passant à la moulinette.
- 3- Râpez l'oignon et l'ail, ajoutez le persil finement haché, les épices et le sel. Faire revenir dans l'huile pendant 10 mn.
- 4- Coupez chaque olive en 3 rondelles mettez-les à bouillir pour leur enlever leur salinité, puis mélangez-les bien à la purée, avec la farce.
- 5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas trop chaude, dorer des deux côtés, égoutter, puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالمطاطا

كيفية التحضير

1. قشري ثم قطعي حبات المطاطا على إثنين ، إغسلوها ثم ملحيها ثم اطيها بالمطاطا (مفروقة).
2. بعد انقضي إرحي المطاطا بالمطاطونة او بواسطة شوكة.
3. شحمي البصل و الثوم ، شحمي الممدنوس مقطع رقيق ، ضفي اليه الفلفل الأسود و الأحمر و الكمون و الملح . حمصي الكل في الزيت لمدة 10 دقائق.
4. قطعي كل زيتونة على ثلاث دوائر ، عليه لينزع ملحه ثم ضفيه إلى المطاطا الموحية و العشو .
5. كد إقنحي أوراق الديول ، ثم ضفي على طرف كل ورقة ملعقة اكل من العشو ، اطيوي جانبي الورقة على العشو لتتحمل على شكل مستطيل ثم اديري طولها على العشو لتتحمل على شكل مسبحار . ضفي الحبات في صينية .
6. كد حضري الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم اقم الحبات حاصلة

المقادير

- 1 كغ من الديول (سبرتا)
- 1 كغ من المطاطا
- 1 ملعقة اكل من الزيت
- 1 رطل
- 1 رطل من ثوم
- 1 رطل ممدنوس
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل
- 1 رطل
- 1 رطل فلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة من الخل
- 1 رطل
- 1 رطل زيتون أخضر بدون
- 1 رطل

مداونة كتب الطبخ

<http://benghidexclusive.blogspot.com>





Tourte à la viande hachée et au fromage

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 500 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de poivre noir
- 1 bouquet de persil
- 4 œufs
- 400 gr de fromage râpé
- 4 C. à soupe de smen
- 2 C. à soupe d'huile

PREPARATION

- 1-Dans 2 C. à soupe d'huile, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et les épices. Ajouter le persil haché et les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé.
- 2-Beurrer un moule à tarte rond, couvrir de 8 feuilles de Dioul, verser la farce puis recouvrir des 4 feuilles de Dioul restantes.
- 3- Badigeonner toute la surface avec du smen, puis mettre à cuire à four 200° pendant 15 à 20 mn.
- 4-Servir chaud avec des tranches de citron.

تورته باللحم المرحي والجبن

كيفية التحضير

- 1- مع ملعقتي أكل من الزيت حمص البصل ثم اضيفي اللحم المرحي والملح والتوابل ، ضعي المعبثوس المقطع رقيق و البيض ، بعد الطهي ضعي الجبن المبشور .
- 2- ادهني صينية خاصة بالتورته دائرية الشكل بالزبدة ، غطي قاعها بـ 8 ورفات من الديول ثم املئيها بالمعشو ثم غطيها بالـ 4 ورفات المتبقية .
- 3- ادهني سطح التورته بالسمن ثم ضعيها في فرن درجته 200 مدة 20 دقيقة .
- 4- قدمي التورته ساخنة و زيادها بدوائر الليمون .

المقادير

- 1 كيس من الديول (مبيوتا)
- 500 غ لحم مرحي
- 1 بصلة
- 1 فريسة فرقة
- 1 فريسة هلفل اسود
- 1 فريسة مبيدوس
- 4 بيض
- 400 غ جبن مبشور
- 4 ملاعق أكل من السمن



مجموعة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Tourte aux épinards

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioûl (Cirta)
- 1 bouquet d'épinards
- 4 œufs
- 100 g de viande hachée
- 50 g de beurre
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de cumin (Kemoun)
- 100 g de fromage râpé
- Sel

PREPARATION

- 1- Bien laver et égoutter les épinards, les couper en petits morceaux puis les faire cuire à la vapeur.
- 2- Une fois cuits, faites-les revenir les épinards pendant 5 mn dans une casserole, en ajoutant une noix de beurre. Ajouter les épices, le sel et la viande hachée, puis continuer la cuisson, jusqu'à évaporation de toute l'eau. Ajouter ensuite les œufs, puis, hors du feu, ajouter le fromage.
- 3- Beurrer un moule à tarte rond, couvrir de 8 feuilles de Dioûl, verser la farce puis recouvrir des 4 feuilles de Dioûl restantes.
- 4- Badigeonner toute la surface avec du smen, puis mettre à cuire à four 200° pendant 15 à 20 mn.
- 5- Servir chaud avec des tranches de citron.

تورته بالسبانخ

كيفية التحضير

- 1- اغسلي السبانخ جيدا ثم قطريها، قطعها إلى قطع صغيرة و اتركها تفور بالبخار.
- 2- بعد طهيها حمصها مع قليل من الزيت و التوابل و الملح و اللحم المرحي و امتمري في التخميس حتى يتبخر كل الماء، ضفي إلى الخليط البيض و خارج الفرن ضفي الجبن المبشور.
- 3- ادخلي صينية خاصة بالتورته دائرية الشكل بالزبدة، غطيها ب 8 ورقات من الديول، ضعي الحشو المعضر سابقا ثم غطيه بال 4 ورقات المتبقية.
- 4- ادخلي صفيح التورته بالسمن ثم ضعيها في الفرن درجته 200° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
- 5- قدمها ساخنة مائدة بعد ذلك اللحم.

المقادير

- 1 كغ من الديول (سيرتا)
- 1 رطل سبانخ
- 4 بيض
- 100 غ لحم مرحي
- 50 غ زبدة
- 1 خرصة فلفل اسود
- 1 ملاقة صغيرة من الكمون
- 100 غ جبن مبشور
- ملح



مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Bourek aux crevettes et à la sauce rouille

INGREDIENTS

- 1 douzaine de Dioul (Cirta)
- 500 g de crevettes
- 1 petite tête d'ail
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 C. à café de poivre noir
- 1 C. à café de cumin
- 1 C. à café de poivre rouge
- 1 petite branche de thym (Z'itra)
- 2 à 3 feuilles de laurier (Rand)
- 200 g de fromage râpé
- 2 C. à soupe de Maizena
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Piler l'ail avec tous les épices puis diluer le tout avec 1 verre d'eau.
- Ajouter l'huile, le laurier et le thym, puis mettre à cuire à feu doux.
- 2- Dès ébullition, mettre les crevettes décortiquées dans la sauce obtenue, et laisser réduire.
- 3- Retirer le thym et le laurier, puis prélever un petit verre de cette sauce, diluez-la avec la maizena, puis la reincorporer à la première sauce.
- 4- Hors du feu, ajouter le fromage râpé.
- 5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettez à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter.
- 7- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالجمبري والصلصة

كيفية التحضير

- 1- إدربي الثوم مع التوابل و الملح و بقلبه بكاس من الماء ، ضعي إليه الزيت و الزعيرة و الرند و ضعي الكل يطهى في مقلاة على نار هادئة .
- 2- بعد الطهي ضعي الجمبري المقشر إلى الصلصة المحضرة و اتركه ينخل .
- 3- انزع الرند و الزعيرة ثم خذي كأس صغير من هذه الصلصة و اخلطيه مع المايونيز (النشاء) ثم ارجعيه إلى الصلصة .
- 4- خارج الفرن ضعي الجبن المبشور .
- 5- اقتحي أوراق الديول و ضعي على طرف كل ورقة حريوش من الحشو .
- اطوي جانبي الورقة على الحشو لتتصلي على شكل مستطيل ، ثم ادبري على الحشو لتتصلي على شكل مربع . ضعي هذه المستطيلات على صينية .
- 6- ضعي زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة ثم اقلي البوراك حتى

المقادير

- 1 كجم ديول (ميرتا)
- 500 غ جمبري
- 1 رأس ثوم
- 2 ملعقة اكل زيت
- 1 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1 ملعقة صغيرة كمون
- 1 ملعقة صغيرة فلفل احمر
- 100 غ جبن مبشور
- 2 إلى 3 ورقات رند
- 200 غ جبن مبشور
- 2 ملاعق اكل مايونيز



مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Bourek aux sardines

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kg de sardines
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 C. à café de cumin
- 1 C. à café de sel
- 1 C. à café de poivre rouge
- 1 pincée de poivre noir
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Nettoyer les sardines, enlever les arêtes et les têtes, les saler et les frire.
- 2- Hacher le persil, puis préparer la " Dersa " avec l'ail, les épices et un peu de sel, que vous ferez revenir avec un peu d'huile.
- 3- Mélanger la " Dersa " obtenue aux sardines.
- 4- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter.
- 6- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالسردين

كيفية التحضير

1. نظفي السردين ثم انزع منه الشوك و الرأس ثم ملحيه و ضعي اليه الفلفل الأسود، ثم اقليه
2. هشي المعدنوس ثم طهري الدرسه بالثوم و الثوابل و الملح حيث نحمصي الكل مع قليل من الزيت.
3. اخلطي الدرسه المحصل عليها مع السردين.
4. اقطع اوراق الديول و ضعي على حافة كل ورقة حريوش من الحشو، املوي جانبي الورقة على الحشو لتتصلي على شكل مستطيل ثم ادبري حول الحشو لتتصلي على شكل سيجار، ضعي المعجائن المحصل عليها على صينية.
5. ضعي الزيت على مقلاة على نار متوسطة، اغمسي البوراك و اقلبه من الجانبين الى ان يتحمر اللون الذهبي ثم انزعها و قطعيه من الزيت.

المقادير

- 1 كيس من الديول (سيرتا)
- 1 كغ من السردين
- 1 رأس ثوم
- 1 رطل معدنوس
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من القليل الأحمر
- 1 لتر من الفلفل الأسود
- 1 زيت القلي



INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cuta)
- 2 bouquets d'épinards
- 200 g de fromage râpé
- 4 œufs
- 1 tête d'ail
- 1 C. à café de sel
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C. à café de curry
- Huile pour la friture

Bourek aux épinards

PREPARATION

- 1- Laver et saler légèrement les épinards, puis faire cuire à la vapeur.
- 2- Préparer la " Dersa " en faisant revenir l'ail, les épices et le sel, dans 1 C. à soupe de smen.
- 3- Ajouter ensuite les épinards, puis continuer la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau.
- 4- Ajouter ensuite les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé.
- 5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 6- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter,
- 7- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

بوراك بالسبح

كيفية التحضير

1. إفسلي وملهي بقليل السباح ثم قطنها و اتركها تطهى بالبخار.
2. حضري الدرسه و هذا بتحميمي الثوم المدروس و الثوابل و الملح مع ملعقه اكل من السمسم.
3. ضعي بعدها السباح و استمري في الطهي حتى يتبخر الماء.
4. ضعي بعدها البيض ثم خارج الفرن ضعي الجبن المبشور.
5. إفتحي اوراق النيمول و ضعي على حافه كل ورقه حريوش من المشو ثم اطوي جانبي الورقه على المشو لتتصلي على شكل مستطيل اديره على المشو لتتصلي على شكل سيجار. ضعي السجائر على الصينية.
6. ضعي الزيت في مقلاة على نار متوسطه. اقلي البوراك من الجانبين

المختار

1. كوس (سيرتا)
2. رجلة سياخ
3. 200 غ جبن مشهور
4. ريش
5. أرمان ثوم
6. عاتقة صغيرة من العالج
7. خرصة قناع أسود
8. عاتقة صغيرة من الكمون



مدونة كتب المطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

PREPARATION

PREPARATION

- 1- Dans une poêle , faire cuire l'espadon avec 1 C. soupe de smen, puis écraser et mettre à part.
- 2- Préparer la " Dersa " en faisant revenir l'ail, les épices et le sel, dans 1 C. à soupe de smen et en ajoutant le jus de tomate.
- 3- Mélanger l'espadon à la " Dersa " et laisser réduire.
- 4- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de sauce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas trop chaude, de 100°C, des deux cotés, égoutter.
- 6- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

كثيفة التحصير

١. هي مقلاة ، يطهى حوت الإسبيدون بعد تنظيمه و تقطيعه مع مائدة أكل من السمك ثم يسطيه شركة و اتركه على حدى
- 2 عصري الدرسمة و هذا يتعمص الثوم و التوابل و الملح مع متعة اكل من السمك، صمي إلى هذا الخليط عصير الطماطم.
- 3 ضفي الإسبيدون إلى خليط الدرسمة و اتركه يطهى.
4. فتعي أوراق البصل، و صمي في حاكة كل ورقة حريوش من العشو ، يطوي جانبي الورقة على العشو لتتخصي على شكل مستطيل اديوي هذا الأخير حول العشو لتتخصلي على شكل سيجار . صمي اسجائر لي صيبة
- 5 اسكب الزيت في مقلاة على نار معتدلة و اقلي البوراك من احاسهم الى ان يكسب اللون الذهبي عطرية من لرب
- و ك هضبة بناحنا مع قطع اللحم.

المصاحف

- ١ - ديول (سیرنا)
٢ - من حوت الإسبادون
٣ - صغیرد من الكمور
- ٤ -
٥ -
٦ -



مدونة كتب المبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

B'rik aux œufs

INGREDIENTS

- 1/2 douzaine de
Doul (Cinta)
- 6 œufs
- 2 oignons râpés
- 1 bouquet de persil
hache
- 1 C à c de poivre noir
- Sel
- Herbes pour l'assaisonnement

PREPARATION

- 1- Mettez l'huile à chauffer dans une poêle, à petit feu.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis étaler une feuille de Dioul sur une assiette, casser un œuf au milieu, ajouter 1 C. à café d'oignon haché et 1 C. à café de persil.
- Saler et poivrer, puis refermer en donnant la forme d'un demi-cercle
- 3- Approcher l'assiette de la poêle, puis faites glisser la " Briak " dans la friture.
- 4- Dorer la face intérieure puis retourner pour dorer l'autre face.
- 5- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des feuilles de Dioul
- 6- Servir chaud, accompagné de tranches de citron.

دريک يا البيض

كيفية التحضير

1. صنع الريت تسحق في مقلاة على نار هادئة.
2. يفتحي أوراق الديول، يشرح الرقيقة الأولى على سطح، كسري حبة بيض في وسطها صنع إليها ملعقة صغيرة من البصل المبشور و ملعقة صغيرة من المهندوس حباتي قروصة ملح و قروصة فلفل أسود ثم الملوحة الرقيقة على إثنين لتتصلبي على شكل نصف دائرة.
3. قربي الصحن من المقلاة و اسحب الريت و اجعل ريت على
4. انتظري حتى تكسب للوحة الأولى اللون الذهبي ثم انقلي لثاني
- الواحدة العظيمة نفس الشيء.
5. كرري العملية إلى أن ينسجم أول و ثاني

المقاصد

- ١٠٠
١٠١
١٠٢
١٠٣
١٠٤
١٠٥
١٠٦
١٠٧
١٠٨
١٠٩
١١٠
١١١
١١٢
١١٣
١١٤
١١٥
١١٦
١١٧
١١٨
١١٩
١٢٠
١٢١
١٢٢
١٢٣
١٢٤
١٢٥
١٢٦
١٢٧
١٢٨
١٢٩
١٣٠
١٣١
١٣٢
١٣٣
١٣٤
١٣٥
١٣٦
١٣٧
١٣٨
١٣٩
١٤٠
١٤١
١٤٢
١٤٣
١٤٤
١٤٥
١٤٦
١٤٧
١٤٨
١٤٩
١٥٠
١٥١
١٥٢
١٥٣
١٥٤
١٥٥
١٥٦
١٥٧
١٥٨
١٥٩
١٦٠
١٦١
١٦٢
١٦٣
١٦٤
١٦٥
١٦٦
١٦٧
١٦٨
١٦٩
١٧٠
١٧١
١٧٢
١٧٣
١٧٤
١٧٥
١٧٦
١٧٧
١٧٨
١٧٩
١٨٠
١٨١
١٨٢
١٨٣
١٨٤
١٨٥
١٨٦
١٨٧
١٨٨
١٨٩
١٩٠
١٩١
١٩٢
١٩٣
١٩٤
١٩٥
١٩٦
١٩٧
١٩٨
١٩٩
٢٠٠





Bourek à la Béchamel et aux champignons

INGREDIENTS

- 100 g de feuilles de Dioul (Curti)
- 500 g de champignons
- 1 verre de lait
- 50 g de beurre
- 30 g de Maizena
- 1 pincée de poivre noir
- 200 g de fromage râpé
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel
- Huile pour Friture

PREPARATION

- 1- Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter la Maizena en une seule fois. Remuer, puis ajouter le lait, la noix de muscade et le sel, le poivre, ensuite les champignons, puis, feu, le fromage râpé. Laisser refroidir un instant.
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre une cuillère à soupe de la préparation dans le milieu de chacune d'elles. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Disposer au fur et à mesure sur un plat.
- 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture préchauffée, dorer des deux côtés, égoutter.
- 4- puis servir chaud, avec des tranches de citron.

موراك بالبشاميل والفطائر

كيفية التحضير

- 1- في طنجرة، نضع الزيت ثم نضع فيها المايونيز، أحلطي باستمرار نضع فيها البشاميل وجوزة الطيب مريحة والملح والفلفل الأسود صفي كذلك الفطائر و خارج النار نضع البشاميل المبشور، أتركها الخالية يبرد على حدى
- 2- أفتحى أوراق الديول، نضع في طرف كل ورقة حشوى من الحشو أملوي جانبي الورقة على الحشوى لتتصلي على شكل مستطيل أدير هذا الأخير حول الحشوى إلى أن تتصلي على شكل سداسي، نضع البوراك في صينية
- 3- في الحفلة على نار متوسطة أضع البوراك و أتركه يخبز 15 دقيقة ثم أخرجها من الفرن وأضعها على طبق التقديم مع السلطة.

الموراك

الموراك

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Petits cigares farcis en sauce

INGREDIENTS

- 500 g de viande de mouton en morceaux
- 2 oignons
- 1 poignée de pois chiches (trempés la veille)
- 2 C. à soupe d'huile
- 1 C. à soupe de smen
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de sel
- Eau de lavage et de cuisson
- 1 douzaine de feuilles de Dhouk
- 300 g de viande hachée
- 2 oignons
- 1 C. à soupe de beurre
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Les reviens progressivement dans l'huile la viande les oignons râpés et les épices
- 2- Mouiller avec 1 L. d'eau, puis plonger les pois chiches dans la sauce. Laisser cuire puis réduire la sauce.
- 3- D'autre part, préparer la farce en faisant revenir l'oignon puis la viande hachée, les épices et le sel dans 1 C. à soupe de smen puis mettre à cuire à petit feu, couvrir et laisser la farce à part.
- 4- Superposer les feuilles de Dhouk, puis mettre à l'extrémité de la feuille d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
- 5- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, cuire des deux côtés, puis égoutter.
- 6- Disposer les morceaux de viande dans un plat de service verser dessus la sauce accompagner des pois-chiches, puis déposer les Brouck par dessus.

سيحار محشي بالصلصة

كيفية التحضير

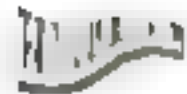
1. في طنجرة ضعي اللحم يحمص مع الزيت و البصل المهشم و التوابل و الملح مدة 10 دقائق
2. ضعي إليه لتر من الماء و بعد الغليان ضعي العظم المنقوع ، التركيبة يطهى حتى تنضج الصلصة
3. في حين حضري الحشو و هذا بتحميم البصل المهشم و اسحق المرحي في ملعته اكل زبدة داخل مقلاة على نار هادئة، ضعي العسل الأسود مع الملح و القرقة ضعي البيض و اتركي الحشو على حدى.
4. امشحي أوراق البصل، ضعي في طرف كل ورقة ملعقة اكل من الحشو (طوي جاني الورقة على الحشو لتتصلي على شكل مستطيل اذرى هذا الاخير حول الحشو لتتصلي على شكل سيجار، ضعي السجائر في صينية
5. اذى الزيت على مقلاة على نار متوسطة، اقلي البوراك الى ان يكتسب اللون الذهبي من الجانبين، فندرية من الر
6. ضعي اللحم في صحن، ضعي فيه الصلصة مع اللحم ثم رشي

المقادير

- 400g قنوط لحم عجمي
- بصل
- 1 كمشة حمص مشفوخ الماء
- 1 ملعقة كل من زيت
- 1 ملعقة كل من سمير
- 1 قرصة صعل صود
- 1 قرصة صبح
- الحشو و السويين
- 100g بصل
- 100g لحم مرمر
- 1 بصل
- 100g صود
- 100g صبح
- 100g صعل
- 100g صعل



مدونة كتب المطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Bastila salée

INGRÉDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (China)
- 1 poulet cuit dans un bouillon
- 100 g de raisins secs
- 100 g d'amandes effilées grillées
- 1 noix de beurre
- 1 noix de muscade
- 1 bouquet de persil haché
- Huile pour la friture
- Sel

PRÉPARATION

- 1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans une noix de beurre.
- 2- Après cuisson, saler et poivrer.
- 3- Ajouter ensuite au blanc de poulet émincé.
- 4- Ajouter les raisins secs, après les avoir trempés dans de l'eau tiède, puis les amandes effilées.
- 5- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce.
- 6- Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
- 7- Disposer au fur et à mesure sur un plateau.
- 8- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, égoutter.
- 9- puis servir chaud, avec un poulet rôti parsemé d'amandes effilées.

بستيلة مملحة

كيفية التحضير

1. في مقلاة، حمصي البصل المهشم مع قليل من الزيت، بعد أن يذهب ضمني إليه الملح و الفلفل الأسود
2. ضمي إليه أيضا الدجاج مهكك و رقيق، ضمي كذلك الصب المجمد (الزبيب) بعد أن يلقح في الماء الدافئ ثم ضمي الطور المسسل
3. افتحي أوراق الديول و ضعي في طرف كل دائرة حريوش من الحشو أطوي جانبي أطووه على الحشو لتحصلي على شكل مستطيل أديرى هذا الأخير حول الحريوش لتحصلي على شكل مربع - ضمي

على صينية

4. اسكبي الزيت في مقلاة على نار متوسطة و غطي

5. الطور الأخير من الماء، يضاف إليها من ابر

المقادير

- 1 كجم ديول (سبرنا)
- 1 دجاجة محمرة (مصحفة)
- 1 عرصة قليل موز
- 100 غ حب مجفف زبيب
- 100 غ طر حمص محمص
- 1 طير من الرند
- 100 غ
- 1 دقة صبر 100 غ
- 1 دقة مقلوب من حشام رقيق

زيت اللؤلؤ



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Bourek aux Merguez

INGREDIENTS

- 100g de feuilles de Dioul (Cirta)
- 1 kilogramme de Merguez
- 1 litre d'huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Faire frire les Merguez
 - 2- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettre une Merguez à l'extrémité de chacune d'elles
 - Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare
 - 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter
- Servir chaud

بوراك بالمرغاز

كمية التحضير

1. إقلي المرغاز

2. اصلي أوراق المبرقاز ، صمعي حبة مبرقاز على حافة ورقة سميكة

اطوي حطسي لورقة على حبة المبرقاز الى أن تحصلني على شكل

ادبري هذا لأخير على حبة المبرقاز الى أن تحصلني على شكل

3. حطسي سميكة في مبرقاز على حافة ورقة سميكة إقلي اسمو التمر

المرغاز الى أن تحصلني على حبة مبرقاز على حافة ورقة سميكة

المقادير

1. مبرقاز

2. أوراق مبرقاز

3.



مطبخ كلب المخبز

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



INGRÉDIENTS

- 4 douzaine de feuilles de Dioul (C. rita)
- 100g de viande hachée
- 1 pincée de poivre noir
- 400 g d'olives noires
- 1 œuf — les coupées en petites rondelles
- 100 g de fromage râpé
- 2 oignons râpés
- 2 C. à soupe de semoule
- Sel

Le turban d'Ali Baba

PREPARATION

- 1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et le poivre pendant 10 mn. Ajouter les olives, jusqu'à absorption du jus, puis ajouter les œufs et, hors du feu, le fromage râpé.
- 2- Beurrer un moule à bûche. Étaler 8 feuilles de Dioul sur toute la surface du plat. Mettre la farce, recouvrir et suite délicatement avec les feuilles de Dioul restantes, puis disposer des noix de beurre.
- 3- Mettre à cuire à four moyen, jusqu'à obtenir une coloration dorée.

شاش علي بابا

كيفية التحضير

1. هي مثالة ، حمص البصل ثم شقي إليه اللحم المرحي و الملح و الطماطم السوداء لمدة 10 دقائق حتى الزيتون و ستمري الى ان يذهب كل المعير الموجود في قاع الصلاه ، صمغ البيض و خارج النار صمغ الجبن المشور
2. انهي صيته خاصه باليسكويك ، اسطفي 8 ورقك من الديول من مزاج الصديه ، هي ليشو ثم عليه 4 ورقك المتبقية صمغ قلم صفيرة من الزبدة على الصلاه

المقادير

- 4 دوزن (ديول)
- 100 غ لحم مريح
- 400 غ طماطم اسود
- 2 دوزن زيتون اسود منزوع
- 100 غ صمغ د. ابو
- 1 صمغ
- 100 غ جبنة
- 2 صمغ اكل صمغ

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Rourek de Pommes de terre et au pouliot (Flyou)

INGREDIENTS

- 1 lb 1/2 de patates
- 1 Doct. Cnto
- 1 kg de pommes de terre
- 1 bouquet de Flyou
- 1 tête d'ail
- 1 pincée de poivre noir
- 1 C à café de poivre rouge
- Sel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Pelez et coupez les pommes de terre en deux. Lavez-les et saiez-les puis faites-les cuire à la vapeur. Une fois cuites, réduisez-les en purée, en les écrasant avec une fourchette ou en les passant à la moulinette.
- 2- Râper l'ail, saler et poivrer puis faire revenir dans une poêle avec 1 C à soupe d'huile pendant 10 min. Ajouter cette préparation à la purée de pommes de terre, en ajoutant les feuilles de Flyou, après les avoir lavées et essorées.
- 3- Séparer les feuilles de Dioul, puis mettez à l'extrémité de chacune d'elles une cuillerée à soupe de farce. Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare. Rouler ce dernier sur lui-même en spirale, puis faites tenir en piquant un cure-dent.
- 4- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas trop chaude, dorer des deux côtés puis égoutter. Servir chaud.

بوراك ببطاطا هليو

كيفية التحضير

- 1- قشري البطاطا وقلعها على إثنين، إغسلها وقلعها ثم املأها بالبخار (قويها)، بعد الطهي إرحيها بالبطاطا أو بالثوبكة.
- 2- إترسي الثوم صمغ إبيه الملح و الصل الأسود، حمصيه مع ملعقة كل زيت لمدة 10 دقائق لتحصلي على دزسة صغرها إلى البطاطا المرحية، ضفي كذلك أوراق الفليو بعد غسلها و تقطيرها و تصغيرها.
- 3- إفتح أوراق الديول و صمغ على طرف كل ورقة حريوش من الصمغ، ملوى جانبي الورقة على الحريوش إسمعلي على شكل مستطيل (أو حول الحريوش لتحصلي على شكل سمندر - قشري السبحار حلو بها).
- 4- حول سمندره و شبيهه بواسطة خشفة الأسنان (كوزدون).
- 5- إترسي زيت الطهي في مقلاة على نار متوسطه ثم اغمسي إهم

المقادير

- كس ديول (سبروتا)
- 1 كغ بطاطا
- 1 رسته فليو
- 1 راس ثوم
- 1 رسته صل أسود
- صمغ صغره صمغ أحمر

الطهي



مدونة كتب المخبز

<http://bengindexclusive.blogspot.com>



Cake au Dioul (viande hachée et poulet)

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (C'ria)
- Blanc d'un poulet cuit dans un bouillon et émincé
- 200 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 C à café de poivre noir
- 1 bouquet de persil haché
- 200 g de fromage râpé
- 6 œufs
- Sel

Matériel :

- 1 moule à cake bien huilé

PREPARATION

- 1- Dans une poêle, faire revenir l'oignon, la viande hachée, le sel et le poivre pendant 10 min.
Ajouter le poulet émincé, le persil, les œufs, puis, hors du feu, le fromage râpé
- 2- Étaler 8 feuilles de Dioul sur le plat, mettre la farce, puis recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes.
Mettre des noix de beurre au-dessus,
- 3- puis mettre à cuire au four, jusqu'à obtenir une couleur dorée

كعك بالديول (باللحم المرحي والدجاج)

كمية التحضير

1- في مقلاة، حمصي البصل، صفي إليه اللحم المرحي و الملح و الفلفل الأسود لمدة 10 دقائق، صفي إلى الخليط الدجاج لمفتت و المعبودون المقطع و البيض، اترعي المقلاة من اسار ثم صفي الجبن المبشور

2- في صينية كعك مدهونة بالزبدة إفرشي 8 أوراق من الديول، ربيها الحشو ثم عطي بال 4 ورققات المسقنة، صفي على السطح بجام

المقادير

1/2 ك (ميرد)
دجاج مطبوخ في
1/2 ك (مرحي)
1/2 ك (مرحي)
1/2 ك (مرحي)
1/2 ك (مرحي)
1/2 ك (مرحي)
1/2 ك (مرحي)
1/2 ك (مرحي)

1/2 ك (مرحي)

1/2 ك (مرحي)



مدونة كتب المطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Bourek aux Merguez

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Droul (ou 10)
- 1 douzaine de Merguez
- Huile pour la friture

PRÉPARATION

- 1- Faire frire les Merguez.
 - 2- Séparer les feuilles de Droul, puis mettre une Merguez à l'extrémité de chacune d'elles.
 - 3- Plier ensuite deux bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare.
 - 3- Plonger ces derniers dans l'huile de friture pas très chaude, dorer des deux côtés, puis égoutter.
- Servir chaud

بوراك بالمرغاز

كبشية لتحضير

1. إقلى المرغاز

2. انهي أوراق الدبول ، صعي حبة مرغاز على حافة ورقة الدبول

3. طوى جانبي الورقة على حبة المرغاز الى أن تتحصلي على شكل

أديري هذا الأهر على حبة المرغاز إلى أن تتحصلي على شكل

3. حصري زيت الملى في مقلاة على نار متوسطة الى ان يذوب

لحامهم الى ان يكسبه اللون الذهبي

المقادير

• 12 حبة بورق مبروزة

• 12 حبة مرغاز

• زيت



مدهونة كتب الطبخ

<http://benelmadani.net/recipe/bourek-aux-merguez/>



INGREDIENTS

- 1 rouleau de feuilles de Dioul (Yca)
- 500 g de miettes de thon à l'huile en boîte
- 400 g de fromage râpé

Matériel :

- 1 moule rond bien beurré

Tourte da Dioul au thon

PREPARATION

- 1- Étaler 8 feuilles de Dioul dans le moule.
- 2- parsemer toute la surface de fromage râpé, ajouter le thon émietté, puis parsemer encore une fois avec le reste de fromage râpé.
- 3- Recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes. Mettre des noix de beurre sur le dessus.
- 4- puis mettre à cuire au four jusqu'à obtention d'une couleur dorée

تورته الديول بالثون

المقادير

1- بفرشي 8 اوراق الديول على صينية مدهونة بالزبدة

2- نردوي عليها الجبن المبشور ثم صمي لعلون المعبئت ثم نردوي فوقه

مرة اخرى الجبن المبشور المتبقي.

3- عطي بال 4 ورققات من الديول المتبقية ، صمي قطع من الزبدة على

المقادير

1- اوراق الديول

2- جبن مبشور

3- لعلون المعبئت

4- زبدة

5- ورققات من الديول المتبقية

المطبخ



مطبخنا كتب المطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

PREPARATION

1-Dans une terrine, mélanger la farine et le sucre fondu, ajouter
à eau de fleurs d'orange et de rose, dans le même ordre.

- Pétrir la pâte, jusqu'à ce qu'elle devienne molle, puis la couvrir avec un torchon.

2- Préparer la farce : mélanger les amandes, les pistaches et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.

3- Séparer les feuilles de Diesel, mettre 2 C. à soupe de sucre à extrémité de chacune d'elles.

Plier 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle. Rouler en forme de cigare.

1 square mile (ca. 2.6 km²) in plateau.

4- D'autre part, étaler la pâte à la machine à pâtes N°3, puis N°4 sous forme de bandelette.

3- Faire ensuite passer à la forme de Rechia.

6- Faire rouler 4 filaments de Rechia en biais tout le long du cône, plus ou moins dans l'autre sens de manière à former 4 lozanges.

7 Plonger dans l'humidité ne lui fait du mal, mais les phobes le méprisent.

8- Pour finir, badigeonner avec de la gelée et décorer le cœur et losanges avec des demi-pêches.

Garniture

- Milch
- Getreide
- 50 g der pastasche

المفتاح

1994

- لما صعدني في وعاء الدريقة ، استلقيت عليها السمن الدائب ، حكيت
الخليط بين يديك ، بلقي بماء الورد القليل بالملون القذافي الأخضر
و اعطني جيدا إلى أن تتحسني على عجيبة ممتدة سهلة الإستعمال ،
غطيتها بممّيل و اتركها ترتاح .

2- حضري الحشو - اخلطي لوز و المستق مع السكر و شوي انكل
بعد بارد و انزلي حشو عس حدي.

تد اشترى اوراق ادبيوں ضمني حربوں میں بحشو فی صدف
دیوان اطوف صوفی الذ ثرد علی العشو بنحشلی علی شدا
مستحیی ادیری هذا الأحمر حول العشو لتحصی بـ
سیدجان ، ضمی فی کل مرة علی صمیمه

4. هي حير البسطي المجيبة هي آلة المصير رقم 3 ثم هي رقم 5
للعصلي على امثلة

5. مزري المحبسة في الرشته تتحصل على حيوط حصص
6. ايسطي حيوط الرشته بالميل من حده و اديرني غايها اميضا
كروي العملية من الجهة المعاملة تتحصل على شكل معين

7. خصودي الربيع هي المصلاة على يد مدببطه الدير
الماضيين حتى يطمس اللون الذهبي قصصهم ثم اعطاهم هي





Bestià sucrée

INDEX DIENST

- [illegible]

- 1 grand verre de miel
- 100 g de pistaches concassées
- 1 + 1 g d'arômes d'orange
- 1 verre de sucre glace
- 1 peu de cannelle

Materials

- **Female found in an outhouse**

PREPARATION

- 1- Etaler 8 feuilles de Dioul dans le moule.
- 2- Ajouter la farce : mélange de poulet émincé, noix, amandes effilées, amandes moulues, sucre cristallisé, cannelle et raisins secs ; le tout aspergé avec 4 à 5 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger.
- 3- Refermer la Bastilla avec les feuilles de Dioul restantes et parsemer le dessus de safran.
- 4- Mettre à cuire au four jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- 5- Dès sortie du four, verser le miel dessus et décorer avec la cannelle, le sucre glace, les pistaches et les amandes effilées.

بسمیلة مسکرة

كيفية التحضير

1. يغطي 8 أوراق من الديبول داخل البصيلة الدائرية ، ضمني عليها الحشو .
- 2 الحشو : الحطلي الدجاج الممتد مع الجوز و اللوز المسبل و النور المرحي و السكر المسحوق و الزبدة و الزبيب ، و شي الكل ب 5 ملاعق اكل من ماء اللوز إلى ان تتحطط على حطط متجانس
- 3 غطي البصيلة ب 4 أوراق من الديبول المتبقية ثم ادهني 1 - بالسكر .
- 4 ضعها في فرن متوسط الى أن تكسب اللون الذهبي
- 5 حر حررها من الفرن ، في المسبل ثم ريمي البسوط البزوفه و السكر المذبح و البسوط و النور المنص

المقادير

- [illegible]



معدونة كتب المخطوطات

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Tartelettes de Dioul aux amandes effilées

INGREDIENTS

- 1 douzaine de tartelettes de Dioul
- Sucre
- 100 g d'amandes effilées
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 grand verre de miel
- 1 œuf
- 100 g d'amandes effilées
- 1 blanc d'œuf
- Eau de fleurs d'oranger

Matériel :

- Petites moules à tartelettes
- 1 emporte-pièces

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, faire la farce - mélanger les amandes et le sucre puis asperger le toutes avec d'eau de fleurs d'oranger.
- 2- A l'aide de l'emporte-pièces, découper des rondelles de Dioul.
- 3- Superposer trois de ces rondelles et enfoncer-les dans les moules, puis ajouter 1C. à café de farce.
- 3- A l'aide d'un pinceau, badigeonner de blanc d'œuf, puis parsemer les amandes effilées.
- 4- Mettre à cuire au four pendant 15 mn.
- 5- Après cuisson, arroser chaque tartelette d'une C.A. soupe de miel.
- 6- Enduire ensuite sur chacune d'elle une couche de gelée.

تارتولات بالديول واللوز المنسل

كيفية التحضير

- 1- حضري العشو : هي وعاء ضخم النوز المرحي والمكر، وشي بهاء الزهر حتى يصبح سجايس.
- 2- بواسطة كأس شموتة رفيعة ضلعي دوائر بالديول ضلعي 3 دوائر الواحدة فوق الأخرى و البسطيهم هي القوالب (المول) ضلعي فوق كل واحدة مثقبة صغيرة من العشو.
- 3- بواسطة ريشة ادعني السطح ببياض البيض ثم شي البور المنسل على سطح كل حبة.
- 4- ضلعي العلوى هي فرن متوسط مدة 15 دقيقة.
- 5- بعد ختمها بالديول واللوز المنسل.

المقادير

- ديول (سيرا)
- 100 غ لوز مرحي
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة من المايونيز
- 1 كأس كبير من الصل
- 1 بيضة
- 100 غ لوز منسل
- بياض البيض



مذونة كتب المطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Zig-Zag aux amandes

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (C'ra)
- 100g d'amandes mûres
- 100g de sucre cristallisé
- 1 pincée de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Garniture :

- Noisettes concassées
- Miel
- Caramel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, faire la farce, mélanger les amandes et le sucre puis asperger le toutes avec d'eau de fleurs d'orange
- 2- Séparer les feuilles de Dioul, mettre 2 C à soupe de farce à l'extrémité de chacune d'elles
- 3- Plier 2 bords opposés de la feuille pour obtenir un rectangle, puis rouler en forme de cigare
- 4- Donner à ce dernier la forme d'un zig-zag, puis piquer une cure-dent pour maintenir la forme
- 5- Faire frire dans l'huile jusqu'à obtenir une couleur dorée
- 6- Après cuisson, plonger dans le miel, puis parsemer de noisettes

زيجزاف بالزور

كيفية التحضير

- 1- هي وعاء أحطلي الحلو : ضعي الزور السكر ورشي لكل جماد ابورد .
- 2- اذبحي أوراق الديول ، ضعي في حافة كل ورقة حريوش من الحشو ، اطوي طرفي الورقة على الحشو لتتصلي على شكل مستطيل أديري هذا الأخير حول الحريوش لتتصلي على شكل مربع .
- 3- اعطي بهذا الأخير شكل زيجزاف (مكسر) ثم شبيه بواسطة حشة أسنان (كورن) ليشت نفسه
- 4- حمري زيت القلي في مقلاة على نار متوسطة ثم أحطلي الحوى الم

أو الحار من الحامير

أو الحار من الحامير

المقادير

- 1 كغ ديول (سبرت)
- 100 غ زور مرقى
- 100 غ سكر مسحوق
- 100 غ حريوش

الأسنان (كورن)



معدونة كتب الطبخ
<http://benghidarexclusive.blogspot.com>



Amamet El Cadi aux fruits secs

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (0,10)
- 200 g d'amandes moulues
- 100 g de pistaches moulues
- 100 g de noisettes moulues
- 100 g de noix moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- Sucre

Garniture :

- 1 verre de miel
- 20 g de pistaches concassées
- 20 de noix concassées

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, préparer la farce en mélangeant les amandes moulues, les pistaches moulues, les noisettes moulues, les noix moulues et le sucre cristallisé. On y asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.
- 2- Beurrer un moule à biscuit, étaler 8 feuilles de Dioul sur toute la surface du plat. Mettre la farce puis recouvrir délicatement avec les feuilles de Dioul restantes, puis disposer des noix de concassées.
- 3 Mettre à cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur dorée.
- 4- Pour finir, verser le miel et décorer de pistaches et de noisettes.

عمامة القاضي بالفاكهة الجافة

كيفية التحضير

- 1- في وعاء ، حصري العشو بخلط النوز المرحي و المستق المرحي و البندق المرحي و الجوز المرحي و السكر المسحوق ، يرشي الكل بماء الورد إلى أن تتحصل على عشو متجانس
- 2- إدهني صينية (موز) خاص بالهسكوييت أسفلي 8 أوراق من الديول على قاع الصينية ، ضعي العشو ثم غطي الكل بال 4 ورقات من الديول المصفية ، ضعي على السطح قطع صغيرة من البردة
- 3- ضعي الصينية داخل فرن متوسط الحرارة ، إلى أن يكسب الباهر اللون

المقادير

- 1 ديول (ميرتا)
- 100 غ لوز مرحي
- 100 غ مستق مرحي
- 100 غ بندق مرحي
- 100 غ جوز مرحي
- 100 غ سكر مسحوق

مداونة كتب المطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Barquettes de Dioul aux pommes farcies

PREPARATION

- 1- A l'aide d'un emporte-pièces, couper des petites rondelles de bœuf.
- 2- Superposer 3 de ces rondelles, puis enfoncez-les dans des cubes de beurre.
- 3- Dans une terrine, faire la sauce : mélanger les arandes et le vin, ajouter un peu de sucre et de fleur d'orange.
- 4- Remplir les moules de cette sauce, puis décorer chaque avec une noix au milieu.
- 5- Mettre à cuire au four. Entre-temps, éplucher les pommes, frotter avec du citron puis les faire cuire à la vapeur pendant 10 mn.
- 6- Dès cuisson, évider le milieu des pommes puis remplir de sauce.
- 7- Beurrer un moule badigeonner avec du sain, puis mettre à cuire au four pendant 15 mn.
- 8- Faire cuire les morceaux de viande dans une marmite, avec un peu de vin, de laurier, une pincée de sel et une pincée de sucre. Laisser mijoter pendant 10mn, puis ajouter le sucre et 2 verres d'eau.
- 9- A demi-cuisson de la viande, ajouter les pommes bien lavées, les épluchées et les sautées.
- 10- Laisser réduire la sauce, puis, hors du feu, ajouter 2 l d'eau et un peu d'eau de fleur d'orange.
- 11- Dans un plat à service, disposer les morceaux de viande, verser ensuite la sauce puis disposer les pommes farcies en décorant avec les barquettes.

باركات بالديول والتفاح المحشي

المعاني

1. بواسطة كاس ثمرته رفيقة عطفي دو ثر من الديول.
2. ضعي 3 أوراق من الديول على بعضه و استعمليه في قاع قالب
بكرات (شكل باخرة) مدعون بالزبد.
3. هي وعاء - أحطلي الحشو ، بغط البوز مع المنكر ، يرشي الكل بما
الورد .
4. اسلي القوال بهذا الحشو ، و رشي كل واحد بحبة جوز في الوصل
5. ضعي العلوي عطفي في الثور في حين فشري التفاح و سكب
بالشمع - مع صفيه بالبحار (مؤبده) 20 دقيقة
6. بعد طوب التفاح - مرعي وسطه و رشي بالحشو
7. ضعي حبة عسل أو الزبد و ضعي التفاح المحشى عطفي لهذه
15 دقيقة
8. ضعي خليج اللحم في قدر مع قليل من السمن و القرفة و قرضه
الخلج و قرضه من الزعفران - حمصي بكل لهذه 10 دقائق ثم
المنكر مع كاسين من الماء
9. هي نصف طوب اللحم ضعي إلى النار ابوقوق و انه
قد عطسهم في الماء الدافئ لهذه 15 دقائق
10. انوكهم عطوي مع الدهن إلى النار

- ١٠ (مبصر)
١١ (مبصر)
١٢ (مبصر)
١٣ (مبصر)
١٤ (مبصر)
١٥ (مبصر)
١٦ (مبصر)
١٧ (مبصر)
١٨ (مبصر)
١٩ (مبصر)
٢٠ (مبصر)
٢١ (مبصر)
٢٢ (مبصر)
٢٣ (مبصر)
٢٤ (مبصر)
٢٥ (مبصر)
٢٦ (مبصر)
٢٧ (مبصر)
٢٨ (مبصر)
٢٩ (مبصر)
٣٠ (مبصر)
٣١ (مبصر)
٣٢ (مبصر)
٣٣ (مبصر)
٣٤ (مبصر)
٣٥ (مبصر)
٣٦ (مبصر)
٣٧ (مبصر)
٣٨ (مبصر)
٣٩ (مبصر)
٤٠ (مبصر)
٤١ (مبصر)
٤٢ (مبصر)
٤٣ (مبصر)
٤٤ (مبصر)
٤٥ (مبصر)
٤٦ (مبصر)
٤٧ (مبصر)
٤٨ (مبصر)
٤٩ (مبصر)
٥٠ (مبصر)
٥١ (مبصر)
٥٢ (مبصر)
٥٣ (مبصر)
٥٤ (مبصر)
٥٥ (مبصر)
٥٦ (مبصر)
٥٧ (مبصر)
٥٨ (مبصر)
٥٩ (مبصر)
٦٠ (مبصر)
٦١ (مبصر)
٦٢ (مبصر)
٦٣ (مبصر)
٦٤ (مبصر)
٦٥ (مبصر)
٦٦ (مبصر)
٦٧ (مبصر)
٦٨ (مبصر)
٦٩ (مبصر)
٧٠ (مبصر)
٧١ (مبصر)
٧٢ (مبصر)
٧٣ (مبصر)
٧٤ (مبصر)
٧٥ (مبصر)
٧٦ (مبصر)
٧٧ (مبصر)
٧٨ (مبصر)
٧٩ (مبصر)
٨٠ (مبصر)
٨١ (مبصر)
٨٢ (مبصر)
٨٣ (مبصر)
٨٤ (مبصر)
٨٥ (مبصر)
٨٦ (مبصر)
٨٧ (مبصر)
٨٨ (مبصر)
٨٩ (مبصر)
٩٠ (مبصر)
٩١ (مبصر)
٩٢ (مبصر)
٩٣ (مبصر)
٩٤ (مبصر)
٩٥ (مبصر)
٩٦ (مبصر)
٩٧ (مبصر)
٩٨ (مبصر)
٩٩ (مبصر)
١٠٠ (مبصر)





l'enveloppes aux noix et aux noisettes

INGRÉDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Diao (citrin)
- 200 g de noix moulues
- 500 g de noisettes moulues
- 100 g de pistaches moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- 2 grands verres de miel
- Huile pour la friture

PREPARATION

- 1- Dans une terrine, préparer la farce : mélanger les noix, 200 de noisettes et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.
- 2- Couper les feuilles de Diao en deux. Mettre au milieu une boule de farce de la grosseur d'une noix puis ramener les bords de la feuille en donnant la forme d'une enveloppe.
- 3- Les faire frire, puis les plonger dans le miel. Finir en décorant avec de pistaches et de noisettes.

بريات (رسائل) باللوز والبندق

كيفية التحضير

- 1- في وعاء حضري الحشو : اخلطي لوز و البندق و السكر ، رشي الكل بماء الورد .
- 2- قصي أوراق البقول على إثنين ، ضعي في وسط كل نصف ورقة كرية من الحشو حجمها حجم الجوزة ثم ارفعي أطراف الورقة لتتحمسي على شكل رسالة
- 3- حضري زيت القلي في مقلاة ساخنة عن نار متوسطة ، اعلسي بالرسائل و اقليها من الناحيتين إلى أن تكتسب اللون الذهبي ، صيدها بصحنها

المقادير

- خمس ببول (سبرتا)
- 1000 حبة لوز محشي
- 1000 حبة بندق محشي
- 200 حبة زبيب
- 100 حبة سكر



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Feuilletés de Dioul aux amandes et aux pistaches

INGREDIENTS

- 1 douzaine de feuilles de Dioul (Cirta)
- 200 g d'amandes moulues
- 200 g de pistaches moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- Eau d' fleurs d'oranger
- Smen

Garniture :

- Miel
- Fruits secs

PRÉPARATION

- 1- Dans une terrine, préparer la farce : mélanger les amandes, les pistaches et le sucre, puis asperger le tout d'eau de fleurs d'oranger.
- 2- Beurrer un moule, étaler 8 feuilles de Dioul, mettre la farce au milieu, puis recouvrir avec les feuilles de Dioul restantes.
- 3- Mettre des noix de smen sur le dessus, puis mettre à cuire au four, jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- 4- Arroser de miel, et décorer avec les fruits secs de votre choix, et à la forme de votre choix.

مورق بالديول اللوز والفستق

كمية التحضير

1. هي وعاء أخلطي الحشو : أخلطي اللوز و الفستق و السكر ، رشني بماء الورد إلى أن تتحصلني على حشو متجانس.

2. إدهني صينية و إيسطي كل مساحتها بـ 8 أوراق من الديول ، ضعي وسطها الحشو ثم غطي الكل بالـ 4 أوراق المتبقية.

3. ضعي قطع من السمن على سطحها ثم ضعي الصينية في فرن متوسط.

حتى تكتسب اللون الذهبي.

4. فور خروجها إسخنيها بالسمن و زينها بالفواكه المجافة حسب ذوقك.

المقادير

• كيس ديول (سيرنا)

• 200 غ لوز مرعي

• 200 غ فستق مرعي

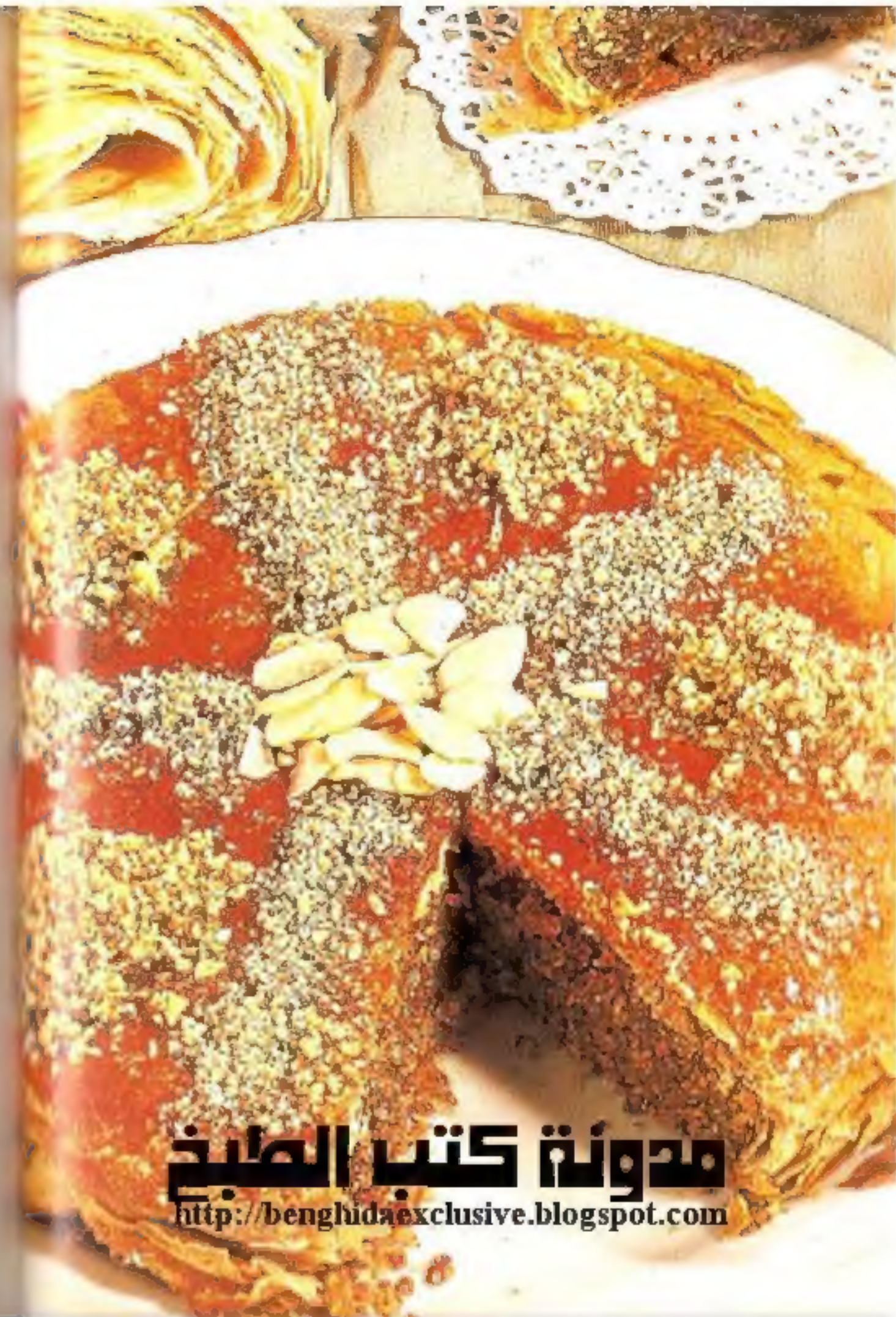
• 100 غ سكر مسعوق

• ماء الورد

• سمن

• الفواكه

• سمن



مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

INGREDIENTS

- 2 à 3 douzaines de Dioulsteinta

Pour la farce:

- 2 verres à thé d'amandes finement moulues
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à soupe de margarine fondue
- l'essence de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet):

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger.

Pour la décoration:

- Feuilles et fleurs en pâte d'amandes
- Perles de couleurs

PREPARATION

- 1- Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de diouls, puis les séparer en les déculant légèrement.
- 2- Mettre un boudin de farce de 03 cm de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de diouls étalées.
- 3- Rouler ensuite les diouls autour de la farce, puis enrouler la M'hancha en spirale et la disposer dans une poêle bien beurrée.
- 4- Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la poêle pour faire cuire l'autre côté.
- 5- Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées.
- 6- Décorer ensuite avec des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes aux couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être dilué avec l'arôme correspondant).

محنشة

كيفية التحضير

- 1- على طاولة عمل ، اغطي كل أوراق النبول ثم ضمي الواحدة تلو الأخرى ، و هذا بتقريب بعضهم بعض .
- 2- ضمي حريوش من العشر (حسب المقادير المذكورة) سمكه 3 سم و طوله طول كل أوراق النبول المفرقة على طول .
- 3- أدير كل النبول على الحريوش ، ثم أديرهم على شكل حلزوني و ضعيهم في مقلاة مغطاة بالزبدة .
- 4- عندما يكون الفاع ملهي ، غطي بسحن و أدير المحنشة على الوجه الآخر لتتركها يطهى .
- 5- طليها بالشاربات و قدميها في سحن .
- 6- زينها بأوراق و أزهار مصنوعة بمحينة اللوز ، لوئها حسب الإختيار (الملون المذاقي مبلل في نكهة المناسبة) .

المقادير

- 2 إلى 3 آلاف ديول (ديولتا)
- الحشو:
- 2 آلاف حريوش من العشر
- 2 ملاعق آل من السكر المسحوق
- 1 بقدنة مفروقة من الحريوش
- 1 ملعقة كبيرة من الفار غير المذابة
- 1 بقدنة
- الحشويات:
- 3 آلاف حريوش
- 1 كمية من ماء الفار

الزينة:

- 3 آلاف حريوش و أزهار مصنوعة من اللوز





Dioul

INGREDIENTS

- 250 g de semouline
- 250 gr de farine
- 1/2 C à café de sel
- Eau

Matériel :

- plateau spécial en cuivre "Tabouna"
- Chiffon imbibé d'huile

PREPARATION

- 1- Verser la semouline, la farine et le sel dans une terrine. Mouiller le tout avec de l'eau en travaillant en même temps la pâte jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une pâte à pain.
- 2- Pétrir longuement cette pâte en l'aspergeant de temps à autre d'eau pour obtenir une pâte molle et souple (genre de pâte à baigner).
- 3- Travailler encore cette pâte en la soulevant avec les mains, puis en la rejetant dans la terrine, en la frappant fortement.
- 4- Laisser reposer pendant 02 heures ou plus.
- 5- Retourner le plateau de cuivre sur la "Tabouna", attachez-le bien avec du fil de fer pour qu'il ne bouge pas, puis allumer à feu très doux.
- 6- Avant de commencer la cuisson, badigeonner la surface du plateau à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile.
- 7- Une fois le plateau bien chaud, mouillez-vous la main, prenez une petite boule de pâte et donnez des petits coups réguliers sur toute la surface du plateau, en la raturant vivement dès qu'elle touche le plateau.
- 8- Soulevez ensuite les bords de la feuille de pâte obtenue et détachez-la délicatement.
- 9- Disposez cette dernière, ouverte, le côté brillant vers le haut, sur un torchon propre.
- 10- Répétez l'opération, jusqu'à épuisement de la pâte.

الديول

كيفية التحضير

1. في وعاء ضعي السميد و القزينة ضفي الملح ، ضعي حفرة في الوسط و اسكبي الماء تدريجيا و اخفطي جيدا بكف اليدين حتى تتحصل على عجينة خبز متماسكة .
2. ايدلكها قليلا ثم ضفي الماء تدريجيا مع الإستمرار في الدلك حتى تتحصل على عجينة لينة و طرية تشبه عجينة (الطماق).
3. ارفعي العجينة في كل مرة و اضربيه على الوعاء بقوة كرري هذه العملية عدة مرات .
4. اتركي العجينة ترتاح لمدة ساعتين أو أكثر .
5. في حين أديري الصينية على ظهرها و اربطها إلى الطاينة بواسطة سلك حديد لكي لا تتحرك عند إستعمالها ، و اسكبي الطاينة بحيث تكون النار هائلة .
6. قبل البدء في الطهي ادهني الصينية بكمادة مبللة بالزيت .
7. حينما تسخن الصينية ، بللي يدك بالماء و اخذي كرية من العجينة و اطللي سطح الصينية بدءا بالوسط حتى الجوانب بدون ترك العجينة من اليد .
8. افرعي مياشوة ورقة الديول من الصينية بلطف .

المقادير

- 250 غ من السميد الرفيق
- 250 غ من القزينة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- الماء

ادوات الطهي :

- صينية من النحاس
- طاينة
- كمادة مبللة بالزيت

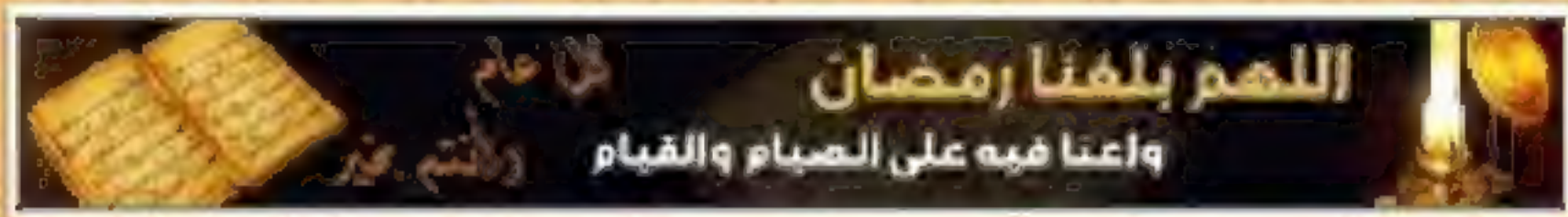


مدونة كتب الطبخ

كتب الطبخ cooking books

مدونة كتب الطبخ هي مدونة متخصصة في كتب الطبخ العربية منها و الأجنبية . كما تشمل أيضا كل مجالات المطبخ و القدرة . نحن
مبتدئين في الانترنت و لا نملك في حياتنا مخرجا دقنا * كندا وعلنا في افهوان لكننا نعمل الله نحن الافضل *

تصويرك و تود نشره على المدونة ليستفيد منه الجميع ارسله الينا عبر



الصفحة الرئيسية • الصفحة الثانية • مبادئ الطبخ و التكويت • وصفات مجربة •

أذ الأكلات



Mediam 34 9180 0000 • 300 9180000000 1 000 000

العدد 15 ايار 2012

منوفر الان عندنا

سلسلة اطباق عالمية - اطباق اللحم اللذيذة .

*** صورة خلاص الكتاب :



أطباق

اللحم اللذيذة



إعقاب سليم

